

1月給食だより



月	火	水	木	金
	14 ごはん ・鶏つくねのあんかけ (小1コ、中2コ) ・れんこん入りきんぴら ・白玉入り七草風汁	15 ・ごはん ・さばのみそ煮 ・切り干し大根の炒め煮 ・じゃがいものみそ汁	16 ・ごはん ・ショーロンポー2コ ・白菜と春雨の中華炒め ・大根のスープ	17 ・なめこうどん ・ちくわ磯辺天ぷら (小1コ、中2コ) ・キャベツの煮びたし ・ココアワッフル(中のみ)
20 ・ごはん ・ハンバーグデミグラスソース ・ウィンナーとキャベツのソテー ・根菜のポトフ ・豆乳パンナコッタいちご	21 ・むぎごはん ・冬の根菜カレー ・白菜の温野菜 ・バックドレッシングコーンクリーム ・ミルクココア	22 ・ごはん ・若鶏のごま照り焼き ・野菜とさつま揚げの炒めもの ・豚汁	23 ・ごはん ・野菜しゅうまい (小2コ、中3コ) ・えびと厚揚げのチリソース炒め ・肉入りワンタンスープ(塩味)	24 ・メロンパン ・開きハタハタフライ ・パクタタルソース ・花野菜のソテー ・きりたんぼ汁 ・鳥海高原ヨーグルト
27 ・ごはん ・いわしの梅煮 ・そぼろと大根のうま煮 ・いものこ汁 ・キャンディチーズ (小2コ、中3コ)	28 ・杜仲豚のキムチ丼 ・むぎごはん ・杜仲豚のキムチ炒め ・わかめスープ ・秋田県産ブルーベリーゼリー	29 ・ごはん ・若鶏の寒こうじ焼き ・キャベツとベーコンの和風炒め ・たららのしょつつる汁	30 ・ごはん ・揚げぼだっこ ・せりむし ・八杯豆腐汁	31 ・コーンピラフ ・ふくら肉だんご2コ ・キャベツの温野菜 ・バックドレッシング(醬しそ) ・根菜のミネストローネ

○1/24 きりたんぼの数 小学校1・2年生1本 3年生以上2本、中学校3本です。よくひたして食べて下さい。

◆◆ 牛乳は毎日つきます。ジョアがつく日は牛乳はありません。◆◆
※都合により献立が変更になることもあります。ご了承くださいませようお願いします。

1月24日～30日は全国学校給食週間です!

●この全国学校給食週間にあわせ、秋田県の郷土料理や特産品をとり入れた献立にしています。

「きりたんぼ鍋」

秋田名物といえば「きりたんぼ鍋」。大館・鹿角地方が発祥で、きりこぎが山作業の折に残り飯を長い棒に巻き付け、味噌をつけて焼いて食べたのが始まりという説、マタギが、食べ残したご飯を、山鳥などの鍋に入れて食べたのが始まりだという説もあります。また、「きりたんぼ」の「たんぼ」とは槍の刃の部分のカバーのことで、形が似ていることから「たんぼ」と呼ばれ、鍋に入れる際、切って入れることから「切りたんぼ」と呼ばれるようになったといわれています。

「杜仲豚」

杜仲豚は大仙市中山地区で飼育された豚で、杜仲茶入りのエサを食べて育てたことで脂身が少なくヘルシーな豚肉になっています。また、豚肉独特の臭みも少ないのでサッパリと食べられます。杜仲茶はミネラルが豊富で、コレステロールの吸収を抑えるなど、ダイエット効果が期待できるお茶として人気があります。杜仲豚は自然豊かな中山地区で、無農薬の杜仲茶を食べて育ちました。

「せりむし」

秋田県南の人たちに愛されている冬野菜が「せり」です。ことに県南の湯沢市三関地区でとれる「せり」は昔から品質の良さには定評があり、「きりたんぼ」や「いものこ汁」には欠かせません。そしてもちろん郷土料理である「せり蒸し(せり焼きというところもあります)」にも欠かせない食材です。文政2年(1819)年、『精進献立集』という本の初冬の献立にこの料理が「せりやき」としてのっているそうです。

「ハタハタ・しょつつる」

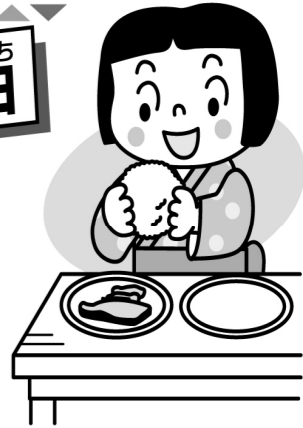
「ハタハタ」は魚へんに神で「鱒」。冬の訪れにとどろく雷(神鳴り)と共に突然海岸に打ち寄せるハタハタは、まさに神様が遣わした魚と信じられ、秋田県の県魚になっています。そのハタハタを原料に、江戸時代初期(17世紀)から作られてきたのがしょつつる(塩汁・塩魚汁)です。ハタハタと塩だけを桶や樽に仕込んで1年以上熟成させた素朴な旨味調味料です。

新年あけましておめでとうございます。

新しい年の目標は立てましたか。今年もよく食べ、よく体を動かし、夜はしっかり休んで健やかな心と体ですくすく成長してほしいと思います。今年もおいしく安全な給食を作っていきます。どうぞよろしくお願ひいたします。

全国学校給食週間

1月24日～30日

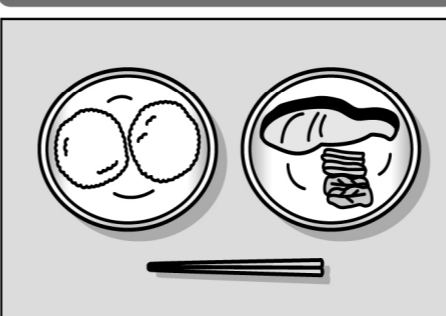


明治22年、山形県の小学校で家が貧しくてお弁当を持ってくるのでできない子どもたちへ昼食を出したのが、学校給食の始まりとされています。その後、学校給食の取り組みは全国へと広がりましたが、昭和16年に太平洋戦争が起こり、徐々に食料不足となり実施することができなくなっていきました。

戦後、子どもたちの栄養状態の悪化が心配されたことから、学校給食の必要性が叫ばれるようになり、アメリカの民間団体(ララ)から贈られた物資で給食を再開することになりました。昭和21年12月24日、東京、神奈川、千葉の三都県の学校で試験的に学校給食を再開することになり、給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」とし、冬休みと重なるため、1か月後の1月24日～30日が「全国学校給食週間」となりました。

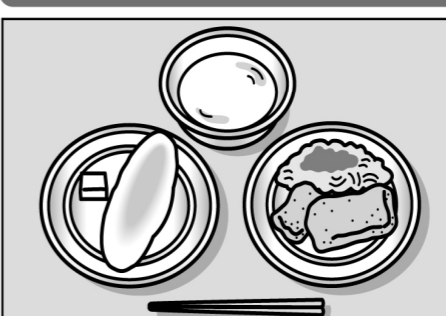
給食の移り変わり

◆明治22年




お寺の中に開校された私立忠愛小学校の献立の一例。米飯と野菜や魚のおかずが中心でした。

◆戦後(昭和25年ごろ)



パン・ミルク・おかずが基本で、外国などから贈られた支援物資の脱脂粉乳や小麦などを使って作られました。

◆現在



郷土食や行事食を取り入れるなど、バラエティー豊かです。また、バランスの良い食事のお手本となるよう、「教材」としての役割も担っています。

- じゃがいも ●たまねぎ ●エリンギ ●長ねぎ ●だいこん ●かぼちゃ ●むきえだまめ
●さといも ●濃縮トマト汁 ●とうふ ●あつあげ ●あぶらあげ ●糸こんにゃく
●杜仲豚 ●ウィンナー ●ベーコン ●みそ ●米



※給食費の第9期納期限は（振替口座日）は**1月27日(月)**です。